

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO



Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2021

*Prodotto da vigneti di oltre 10 anni,
rappresenta l'essenza del nostro concetto di
terroir:*

*espressione di eleganza, profondità e
freschezza del nostro Sangiovese, capace di
unire le sue qualità balsamiche del versante
nord di Montalcino
con l'opulenza del nostro terre.*

Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG

Altitudine

Altitudine media di 300 mt s.l.m.

Vigneti

Per il nostro Brunello di Montalcino Annata sono state usate uve dai due cru aziendali (Canalicchio 50% e Montosoli 50%).

Affinamento

36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 hl

Vitigno

100% Sangiovese

Forma di allevamento

Cordone speronato.

Vinificazione

In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione, rimontaggi soffici giornalieri. Macerazione sulle bucce per 25 giorni.

Prima annata di produzione

1966

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

Gradazione alcolica

14,5%

Produzione

1283 bottiglie da 375 ml
34986 bottiglie da 750 ml
1045 bottiglie da 1500 ml
58 bottiglie da 3000 ml
21 bottiglie da 5000 ml
5 bottiglie da 12000 ml
3 bottiglie da 18000 ml

Terreno

Il Brunello di Montalcino "Canalicchio di Sopra" annata è il risultato di un blend di due terreni diversi: un terreno con una spiccata componente argillosa, molto ricco di elementi intermedi quali Magnesio, Ferro e Manganese caratteristico del **Cru Canalicchio** e un terreno galestroso posto in giacitura elevata con un'altissima componente minerale, tessitura franco argillosa con elevata presenza di limo, **caratteristico del Cru Montosoli**.

Il blend favorisce vini di grande mineralità e sapidità, sorretti da ottime acidità ideali al lungo affinamento.

Clima dell'annata

Dal punto di vista climatico è difficile definire l'annata 2021 dentro una categoria ben precisa: l'annata ha visto un'alternanza di condizioni diverse che alla fine hanno trovato un equilibrio quasi sorprendente ed hanno favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve salvaguardando le acidità.

Dal punto di vista delle piogge, l'autunno 2020 e l'inverno 2021 sono stati un periodo poco piovoso registrando un accumulo di piogge di riserva di solo 220 mm nel periodo 01/10/2020 al 31/03/2021. L'inverno è stato caratterizzato da temperature minime vicine allo zero nei mesi di dicembre e gennaio, per poi subire un rialzo termico sopra le medie a febbraio che è però stato interrotto dal ritorno del freddo ad inizio marzo.

Dal 20 di marzo abbiamo assistito ad un progressivo rialzo termico e all'arrivo della primavera con temperature tendenzialmente sopra la media che hanno favorito una ripresa vegetativa ed un accrescimento iniziale più accelerato. Questa condizione è stata il motivo del danno quantitativo subito nella notte fra il 7 e 8 aprile 2021: in pieno sviluppo vegetativo, un fenomeno di inversione termica ha portato le temperature minime notturne fino a -9°C: questo ha inevitabilmente danneggiato le nuove gemme, creando un calo in termini di produzione di circa il 30%. Il mese di aprile è poi ripartito in modo ottimale con temperature nella media stagionale ed un buon apporto di acqua di circa 50 mm che ha favorito una ripresa ottimale della pianta dallo stress della gelata. La vite ha così iniziato a trovare un suo equilibrio basato su una minore produzione. Il mese di maggio, con piogge di solo 40 mm e temperature miti, ha favorito un controllo sanitario ottimale della pianta, con assenza di malattie e una crescita molto graduale. Giugno e luglio sono stati due mesi siccitosi, con temperature calde ma mai torride, con solamente 3 giorni sopra a 35°C e sempre compensati da ottime escursioni termiche che hanno permesso alla pianta di respirare. L'inizio di agosto ha visto l'arrivo di un'ondata di calore che fortunatamente si è concentrata solamente dal 12 al 16 agosto non apportando danni al frutto.

La pianta, pur con un periodo di siccità prolungato e alcuni momenti di caldo intenso, ha conservato un sorprendente equilibrio, mantenendo una parete fogliare in piena attività fotosintetica, verde e ricettiva portando le uve ad un'invasatura regolare. Pur in presenza di condizioni estreme tale comportamento si spiega con due fattori: o La gelata di aprile ha lasciato sulla pianta una quantità ridotta di uva e questo ha permesso alla pianta stessa di avere sufficienti energie per portare avanti la maturazione evitando arresti. o Le importanti escursioni termiche regolari durante la stagione hanno favorito un'ottima continuità facendo respirare la pianta.

A fine agosto è arrivato il periodo magico per l'annata 2021. Le temperature massime si sono normalizzate sulle medie del periodo, 30 mm di pioggia hanno dato la necessaria quantità di acqua alla pianta per completare la maturazione ricreando il giusto bilanciamento fra liquido e buccia, le escursioni termiche sono state costantemente di 13-15 gradi al giorno fino alla vendemmia, in linea con le grandi annate che beneficiano sempre di un grande

CANALICCHIO DI SOPRA®

MONTALCINO

settembre. La variazione di temperatura fra giorno e notte che ci ha permesso di raggiungere un indice di Fregoni ottimale (443) è l'elemento determinante per comprendere un'annata che si presenta con vini vibranti tipici delle annate fresche e allo stesso corposi tipici delle annate calde. La vendemmia, effettuata in un periodo con assenza di piogge, è stata regolare e abbiamo avuto la possibilità di decidere per ogni vigneto la data ottimale di raccolta, attendendo il giusto equilibrio fra maturazione tecnologica e maturazione fenolica.

Ancora una volta, la 2021 ci ha insegnato e confermato che l'andamento climatico va interpretato di volta in volta e che il mese di settembre sta diventando sempre più fondamentale per spostare in alto o in basso il lavoro di un'intera annata.

Epoca di Vendemmia

La vendemmia 2021 è iniziata il 21 settembre dai vigneti destinati alla produzione del Rosso di Montalcino, terminando il 30 settembre.

- Le uve per il Brunello di Montalcino Annata sono state raccolte dal 23/09 al 30/09, 2021.
- Le uve per il Brunello di Montalcino Vigna Montosoli sono state raccolte il 22/09/2021.
- Le uve per il Brunello di Montalcino Vigna La Casaccia sono state raccolte il 25/09/2021.
- Le uve per il Brunello di Montalcino Riserva (Vigna Vecchia Mercatale) sono state raccolte il 28/09/2021.

Note del produttore

2021: LA VIBRAZIONE

Non è facile trovare una parola che racchiuda in sé l'essenza di questa annata, specialmente se siamo davanti ad un'annata maestosa e imponente ma che si rivela in tutta la sua eleganza.

La 2021 a Nord di Montalcino è un'annata in grado di interpretare in modo classico l'essenza stessa di Montalcino: grandi acidità che sorreggono grandissime strutture, dove la concentrazione diventa lunghezza e profondità invece di pesantezza, dove il frutto diventa una sinfonia di aromi che si fondono con la florealità e la delicatezza del Sangiovese, dove il colore perde un po' di intensità per regalare una straordinaria lucentezza.

La 2021 è come una sinfonia di sapori, odori e colori, interpretata da artisti di fama mondiale che per una volta hanno deciso di suonare insieme, mettendosi a disposizione di una melodia senza voler primeggiare nei personalismi, ognuno con il suo ruolo al servizio di una armonia generale. E così le acidità sorreggono le strutture, il pH la lucentezza del colore, la mineralità compensa la dolcezza e il tannino cerca di emergere ma rimane avvolto da una coperta di velluto che lo rende presente e gustoso ma mai invadente.

Un'annata che racchiude in sé il paradosso dell'estrema freschezza in un'annata inizialmente considerata calda ma che si è sviluppata in un costante equilibrio quali-quantitativo, interpretando al meglio alcuni estremi climatici e le sfide che l'andamento stagionale ha presentato. Il risultato finale è per noi rappresentato da una grande vibrazione, un vino vivo, solare, verticale, sapido e al tempo stesso rotondo che riesce a stupire per la sua energia e profondità, riuscendo a creare una connessione quasi intima con i diversi terroir di provenienza, facendo emergere da ognuno di essi le loro caratteristiche di identità e lasciando così al terreno la possibilità di primeggiare definendo lo stile dei vini.

Brunello di Montalcino DOCG 2021 "Canalicchio di Sopra"

Il Brunello di Montalcino DOCG 2021 "Canalicchio di Sopra" è, come da tradizione, un assemblaggio al 50% fra i due terroir su cui si trovano i nostri vigneti, Canalicchio e Montosoli. Il nostro vino bandiera, prodotto dal 1966, è in ogni annata alla ricerca dell'equilibrio perfetto cercando di rendere complementari questi due territori. L'annata 2021 ci ha regalato un Brunello di Montalcino classico, floreale e di tensione, dove alla dolcezza del tannino si contrappone la freschezza e la grande profondità. Uve raccolte dal 23/09 al 30/09.